

Zarządzanie jakością - course description

General information	
Course name	Zarządzanie jakością
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-ZJ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2020/2021

Course information	
Semester	6
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr Justyna Korycka - Korwek

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade
Class	30	2	18	1,2	Credit with grade

Aim of the course

Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat funkcjonujących, międzynarodowych standardów zarządzania jakością, obowiązujących, systemowych zasad zapewnienia bezpieczeństwa produkcji w łańcuchu żywnościowym oraz nabycie umiejętności i kompetencji w zakresie projektowania i tworzenia dokumentacji systemów zarządzania oraz optymalizacji procesów produkcyjnych z wykorzystaniem narzędzi Lean.

Prerequisites

Podstawy zarządzania firmą, podstawy prawa żywnościowego

Scope

Wykłady:

- Filozofia jakości, koncepcje zarządzania jakością. Definicje jakości. Kompleksowe zarządzanie jakością TQM.
- Optymalizacja stanowiska pracy oraz procesów produkcyjnych z wykorzystaniem narzędzi Lean manufacturing oraz Lean management.
- System zarządzania jakością (SZJ) wg normy ISO 9001.
- Audyty jakości według normy ISO 19011.
- Zintegrowane systemy zarządzania.
- Łańcuch produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego.
- Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: ISO 22000, GMP/GHP, HACCP
- Inne standardy powszechne w łańcuchu produkcji żywności (IFS, BRC).
- Integracja systemów zarządzanie jakością i bezpieczeństwem.

Ćwiczenia:

- Tworzenie dokumentacji SZJ. Księga jakości, procedury, instrukcje.
- Definiowanie i monitorowanie procesów
- System HACCP – przyjęcie polityki w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, analiza zagrożeń, projektowanie planu monitorowania CCP.
- Audyty. Dokumentowanie audytu.
- Praktyczne wykorzystanie narzędzi Lean Manufacturing i Lean Management.

Teaching methods

- Wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy

- analiza przypadku
- dyskusja

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Student definiuje zasady zarządzania jakością. Wymienia zagrożenia występujące w obrocie i produkcji żywności. Wyjaśnia standardy Dobrych Praktyk Produkcyjnych i HACCP. Przedstawia strukturę dokumentacji SZJ. Interpretuje rolę dokumentów w funkcjonowaniu SZJ.	• K_W04 • K_W12 • K_W16	• a preparation of a project • a project • an evaluation test	• Lecture • Class
Student: ma świadomość odpowiedzialności uczestników łańcucha żywnościowego za jakość żywności i bezpieczeństwo konsumentów, ocenia funkcjonalność dokumentacji SZJ i bezpieczeństwa żywności i potrafi ją zmodyfikować, analizuje prawidłowość dokumentacji systemowej i wskazuje elementy wymagające doskonalenia, pracuje indywidualnie i zespołowo.	• K_U02 • K_U05 • K_U13	• an evaluation test	• Lecture • Class
Student posiada umiejętności: opracowania polityki jakości organizacji, identyfikacji i analizy zagrożeń w produkcji żywności, projektowania dokumentacji wraz z procedurami systemowymi i niezbędnymi dokumentami (instrukcjami, zapisami itd.).	• K_K01 • K_K02 • K_K04	• a preparation of a project • a project • an evaluation test	• Lecture • Class
Student rozumie potrzebę optymalizacji procesów produkcyjnych i efektywnej organizacji miejsca pracy. Zna i potrafi wykorzystać w praktyce narzędzia Lean Manufacturing oraz Lean Management.	• K_W12 • K_W14 • K_U05 • K_U07 • K_U13 • K_K02	• a discussion • a project • activity during the classes	• Lecture • Class

Assignment conditions

Warunkiem przystąpienia do kolokwium z wykładu jest pozytywna ocena z ćwiczeń.

Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z ćwiczeń oraz kolokwium z wykładu (zaliczonego na ocenę pozytywną).

Recommended reading

1. Pr. zbiorowa pod red Tadeusza Trziszki. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. UP we Wrocławiu, 2009.
2. Pr. zbiorowa pod red. Tadeusza Sikory. Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie, 2010.
3. Kołożyn-Krajewska Danuta, Sikora Tadeusz. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2010.
4. Ejdyś J., Kobylińska U., Lulewicz-Sas A.: Zintegrowane systemy zarządzania jakością środowiskiem i bezpieczeństwem pracy. Wyd. Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, Białystok 2012.
5. Dokumenty normatywne dotyczące zarządzania jakością, bezpieczeństwem i środowiskiem oraz branżowe systemy zarządzania.

Further reading

1. Urbaniak Maciej. Zarządzanie jakością, środowiskiem oraz bezpieczeństwem. Wyd. Difin, Warszawa, 2007.
2. Łunarski Jerzy. Zarządzanie jakością, standardy i zasady. Wyd. Nauk.-Techniczne, Warszawa, 2008.

Notes

W sylabusie wprowadzono treści dotyczące systemów zarządzania jakością oraz narzędzi i metod Lean Manufacturing oraz Lean Management. Wiedzę do ich efektywnego przekazania zdobyto podczas studiów podyplomowych pn. "Menedżer jakości" oraz "Lean Manufacturing" w ramach projektu "Zintegrowany program kształcenia na Uniwersytecie Zielonogórskim" współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej: III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych.

Modified by dr Justyna Korycka - Korwek (last modification: 28-04-2020 20:08)

Generated automatically from SylabUZ computer system